



410417S-2026



河南许香记食品有限公司企业标准

Q/HXXJ 0003S-2026

# 卤制蔬菜制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南许香记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南许香记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张秀彬。

H N

Q B

# 卤制蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了卤制蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或干制蔬菜[芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、萝卜叶、甜玉米、糯(粘)玉米、山药、芋艿(芋头)、荔浦芋头、马蹄(荸荠)、莲藕、茭白、莴笋(莴苣)、竹笋、芦笋、土豆、南瓜、冬瓜、白薯、紫薯、红薯(地瓜)、红薯叶、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、青刀豆、青豆角、青豆、毛豆、甜豌豆、豇豆、四季豆(菜豆)、花生、白花菜、青(绿)椒、红椒、黄椒、甜椒(灯笼椒、柿子椒)、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、蒜、大葱、青梗菜、洋葱、小香葱、油菜花(菜心)、菠菜、黄花菜、青花菜(又名西兰花)、松花菜、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、甘蓝、蒜苗、姜、番茄、生菜、苋菜、菱角、韭黄、蒜黄、洋姜、香菜、黄瓜、广东菜心、蒲公英、茴香苗、乌塌菜、小松菜、茄子]中的一种为主要原料,经预处理,经卤制[水,加入食用植物油、食用盐、酿造酱油、食糖、鸡精调味料、味精、香辛料粉或颗粒、葱、姜、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的几种]、冷却、添加或不添加汤汁[水,加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种,熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤制蔬菜制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜或干制蔬菜应清洁卫生、无变质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 葱、姜、白芷应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.15食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.17老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉 <sup>a</sup> （以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；		
<sup>a</sup> 仅限以花生为主要原料的产品检验。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜或干制蔬菜[芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、萝卜叶、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、芋艿（芋头）、荔浦芋头、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、莴笋（莴苣）、竹笋、芦笋、土豆、南瓜、冬瓜、白薯、紫薯、红薯（地瓜）、红薯叶、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、青刀豆、青豆角、青豆、毛豆、甜豌豆、豇豆、四季豆（菜豆）、花生、白花菜、青（绿）椒、红椒、黄椒、甜椒（灯笼椒、柿子椒）、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、蒜、大葱、青梗菜、洋葱、小香葱、油菜花（菜心）、菠菜、黄花菜、青花菜（又名西兰花）、松花菜、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、甘蓝、蒜苗、姜、番茄、生菜、苋菜、菱角、韭黄、蒜黄、洋姜、香菜、黄瓜、广东菜心、蒲公英、茴香苗、乌塌菜、小松菜、茄子]中的一种为主要原料，经预处理，经卤制[水，加入食用植物油、食用盐、酿造酱油、食糖、鸡精调味料、味精、香辛料粉或颗粒、葱、姜、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的几种]、冷却、添加或不添加汤汁[水，加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种，熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤制蔬菜制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南许香记食品有限公司